

Peningkatan kualitas ekstraksi teh hijau dengan metode six sigma = Quality improvement green tea extraction with six sigma method

Lely Suryani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20250251&lokasi=lokal>

Abstrak

Ekstrak teh hijau adalah salah satu bahan mentah untuk membuat produk industri manufaktur makanan atau minuman. Kualitas dari teh hijau merupakan hal utama yang sangat diperhatikan pelanggan yang merupakan kalangan industri makanan atau minuman. Hal inilah yang melatarbelakangi penelitian ini. Konsistensi kandungan Polyphenol pada ekstrak teh hijau adalah hal kritis yang harus ditingkatkan. Proses ekstraksi adalah proses yang sangat berperan dalam memberikan konsistensi Polyphenol. Peningkatan kualitas teh hijau ini akan menggunakan metode six sigma.

.....Green tea extract is one of raw material for product industrial manufacture especially food industry. Quality of green tea extract is a critical point which is concerned by the customer. This is the background of this research. The consistency of Polyphenol as an active ingredient of green tea extract is a critical point that should be improved. The extraction process is the most important process to keep the consistency of total Polyphenol. Quality improvement of green tea extract in this case is using the six sigma method.